

INSTRUKCJA RĘCZNEGO MYCIA I DEZYNFEKCJI NACZYŃ STOŁOWYCH W PRZYPADKU AWARII ZMYWARKI

Przedmiot i cel:

Celem instrukcji jest prawidłowe wykonanie zabiegów mycia i dezynfekcji naczyń stołowych w przypadku awarii zmywarki.

Odpowiedzialność:

Za prawidłowe przestrzeganie instrukcji odpowiadają pracownicy odpowiedzialni za wykonanie zabiegów mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.

Postępowanie:

Ręczne mycie naczyń

1. Założyć odzież roboczą.
2. Oczyszczyć naczynia z resztek pokarmowych / napojów:
 - spłukać naczynia pod bieżącą wodą zgarniając odpady pokonsumpcyjne z powierzchni naczyń łopatką lub innym przyrządem przeznaczonym do tego celu;
 - odpady pokonsumpcyjne stałe usunąć do wydzielonego pojemnika zaopatrzonego w worek foliowy.
3. Bardzo brudne naczynia i sztucce, z zaschniętymi resztkami pokarmowymi, należy namoczyć i opłukać w ciepłej wodzie.
4. Pierwszą przegrodę zlewozmywaka napełnić ciepłą wodą, dodać środek do mycia naczyń zgodnie z zaleceniami producenta podanymi na opakowaniu.
5. Włożyć naczynia i myć obustronnie przy pomocy myjki lub szczotki.
6. W drugiej przegrodzie zlewozmywaka dokładnie płukać naczynia pod ciepłą, bieżącą wodą. Wodę w obu przegrodach należy zmieniać po umyciu każdej partii naczyń.

Dezynfekcja termiczna

1. Umyte i wypłukane naczynia poddać dezynfekcji termicznej działając wodą o temperaturze nie niższej niż 85°C przez 3 - 5 minut.
2. Po wyparzeniu naczynia należy pozostawić do osuszenia na wydzielonej powierzchni odstawczej przeznaczonej na czyste naczynia.
3. Naczynia szklane należy myć i płukać oddzielnie (jak wyżej).
4. Sztućce umyć, wyparzyć i wysuszyć analogicznie jak pozostałe naczynia.

Dezynfekcja chemiczna

1. Naczynia należy umyć jak w pkt. 1-6 i wydezynfekować w następujący sposób:
 - w wydzielonym pojemniku przygotować zgodnie z instrukcją roztwór roboczy do dezynfekcji (karta charakterystyki środka do dezynfekcji należy zamieścić w zmywalni);
 - zanurzyć naczynia w roztworze i pozostawić na czas działania preparatu;
 - wypłukać naczynia w gorącej, czystej wodzie i umieścić na powierzchni ociekowej w celu wysuszenia.
2. Suche naczynia posegregować i umieścić w szafie do tego przeznaczonej.
3. Po zakończeniu pracy używany sprzęt i urządzenia doprowadzić do należytej czystości, a w szczególności:
 - zmywaki - oczyścić, wydezynfekować i wysuszyć;
 - oczyścić i wydezynfekować komory do zmywania.
4. Zawiązać szczelnie worek z odpadami konsumpcyjnymi i wynieść go do pojemnika na odpady.